

X 177370

A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA.
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAJZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI. 7. SZÁM.

A SZEGÉNY EMBER MALACA

IRTA:

KISS LAJOS



50

SZEGED, 1930.

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG.

SZTE Klebelsberg Könyvtár



J001032380



X 177370

Hódmezővásárhelyen a szegény ember háztartásában, de a gazdagban is és minden magyar emberében, nélkülözhetetlen házi állat a disznó, nem is annyira a húsa, mint a zsiradéka miatt. Zsír nélkül főzni nem lehet, még húst sütni se, másfelől a legjobb kenyér is jobban csúszik, ha van, ami megszírozza a bicskát, bicskánál jobban a falatot. Egy család egész esztendeig való fenntartásának képezi erős alapját a kenyérrel együtt a disznó. Akinek búzája, hízó disznaja van, annak esztendeig való megélhetése biztos. Ezért igyekszik mindenki, hogy legalább egy malacocskát szerezhessen, hízlalhasson. *Utolsó sorban van*, aki még egy ökölnyi malacot se tud ölni, mikor még a hónaljmanó koldus is vág disznót. Aki meg vágyai netovábbját elérheti, hogy többet is ölhet, hálát adhat a Teremtőnek, mert eladhat belőle s árából ruházatát magának, családjának beszerezheti, a házárendát megfizetheti.

A szegény embernek, ha már van akkora *családja*, hogy elállíthatja kanásznak, az szolgál malacot. A bérébe alkudják ki, rendesen hat hetes *szakajtási malacot*, de néha csöcs alól is adnak. Régebben, a 60-as években, karácsonyi malacot szolgált a kanász. Egy alomi malacból leginkább a *vízfordója* (a leghitványabbja) jut a cselédnek, de azzal tartja a szegény ember, hogy *koszos malacból lesz a jó hízó* és igaza is van, mert leggyengébb lévén, a többi elveri az anyja alól, így hamar rákap az ennivalóra, amitől jobban fejlődik. Akinek kicsik a *cselédjei*, meg a gyerektelen, a piacon vesz tavasszal, márciusban, a megtakarított keresményéből. Ki-kijár feleségével a hetipiacra, tudakolja az árát, vigyázza, mikor jön kezére alkalmas vétel. Figyeli, melyik a jó fajta, hogy áll a füle, farka, milyen a szőre, lába, dereka, orra? A vásárhelyi ember a kurta lábú, rövid orrú, gyomros, vaskos malacot szereti, meg a göndör szőrűt és a *vadasat*, (pernyés szürke, vöröses) ha van bodorja, melynek csajla, kajla a füle, a farka *kankaréka áll* és balra csavarodik. Olyan fajtát vesz, amelyik zsírra hízik, nem húsrá. Beteg malacnak csüng a farka, azt meg nem veszi, sem a fölszott hasú, *hajtott disznószőrűt*, mely olyan, mint a sündisznóé, amit *sikárszörűnek* is mondanak. Ha kedvére valót talál, meg áráért adják: megveszi. Ölben viszi haza, vagy zsákba téve hátán; aki többet is vesz, az hazahajtja. Az ilyen malacot vivő, meg hajtó szegény ember járásában, mozgásában benne van az a lelki állapot, mely sok bajú életének egy egész esztendei reménykedését, boldogulását, megélhetését mutatja, magyarázza, gyengén előrehajolt tartásával, maga elé néző tekintetével.

Othon, az aszony és a gyerekek jelenlétében, megfogja a malac farkát, ugyanakkor végig simítja a gerincét s ezzel a kívánsággal ereszti el: „*Egy mázsa szalonna gyűjjön le rólad!*” A kis malac elszalad, megriadva a szokatlan helyen. Mindjárt enni adnak neki s nézik, hogy

eszik. Mert az élnivaló *csámcsogva* eszik. Ahol kettőt-hármat is vesznek, ott a gyerekek választanak maguknak s nevet adnak neki.

A malac gondozása, felnevelése az asszony kötelessége, mert az ember nincs mindig otthon, a kenyér után jár. Az igazi asszony gondozza is, őrzi, félti, mint a szemefényét, nem engedi, hogy más adjon neki enni, nehogy *megetessék*, megcsömlöjön. Ott nézi, még csak van előtte, hogy eszik, kelletlenül, szaladgálva, vagy olyan jó ízűen, hogy ki se veszi fejét a vályúból. Ha mogyorósat piszkol a malac, keseresót tesz az enni-valójába. Ha *farkasfoga* van és minduntalan esikorgatja, harapófogóval elszedeti. A koszt megfürösztli. A kanikat nagypénteken kiberüli vagy maga az ember, vagy hozzá nem értés esetén kiherülteti *herülővel*. Herelés után vigyáznak rá, hogy meg ne nyomja a kivágott helyet, azért az nap legeltetik, hajkurásszák, hogy le ne feküdjön, vízbe, sárba ne menjen, a varrott helyen a piszok meg ne fertőzze. Különösen arra a malacra ügyelnek, amelyik *sajnálja* a kivett részét, mert az olyan nagyon szomorú és bele szokott pusztulni. A kocát *miskárolják* (petefészket kivesszik) 1—2 éves koráig, amikor hízlalni akarják.

Még gyenge a malac, ázott árpát adnak neki, meg korpát *megpará-holva* vízzel, sőt is pörgetnek bele. Az udvaron, sőt az uccán is legeltetik, mert a fűtől, porcsintól (*Polygonum aviculare* L.) étkes lesz. Mikor aztán erősödik, *ivósat* kevernek neki árpalisztból vagy korpából mosogatólével és kenyérhajat is hánynak a kevertbe. Egy-egy marék *szömöt* is vetnek elébe. Ha javul a malac, örül a gazdasszony, vakargatja, még fésűvel is megfésüli s kedvesen beszél hozzá: „*cocám, cocám, kicsikém kicsikém, kedves jószágom, ügyem mög a füledet*“. A malac állja a vakarást, hozzászokik, kezes lesz, ha látja feléje menni az asszonyt, csak dől el s az legsietősebb dolgában is szakít annyi időt, hogy megvakarja. Nyúlik, *nyó* a malac ilyenkor azzal tartják. A jól gondozott malac *nyöröget* is, *szépen javul, színösödik, húst vősz magára*. Ezelőtt tavasztól őszig esürhére járt ki, vagyis egy-egy városrész sertéseit együtt a közel-ész város szélére, gyöpre, vályugvetőgödrök közé hajtotta ki a csürrés kanás, ahonnan éhesen, sárosan, csatakosan jöttek haza, csakúgy zörögtek, olyan koloncosok voltak néha. A malac tájékozó képességét mutatja, hogy nem téved el, haza talál magától is.

De nemcsak az asszony szereti a malacot, az embernek is rajta a figyelme. Ha munkájából estenként hazatér, első szava a malac: hogy van, nincs-e valami baja? Ha odahaza van, feleségével meg-megnézik a *mankákat*, a *kisgyőszöriket*, kivált mikor esznek. A vendég, ki látogatóba megy, kevés beszélgetés után a malacról kérdezősködik. Kimennek az udvarra, a malacokat kieresztik az ólból.

— Szépek mán ezök — mondja a vendég.

— Pedig csak littyel-lötttel tartjuk — feleli az asszony és már vakarja. Olyan ez, mint a kezes bárány, úgy ismer. — Azzal az óhajtással fejeződik be a *főlnézés* „ha az Isten mögtartaná velünk együtt, nagyot segítene rajtunk“.

Ha a malac gunnyaszt, tára gyökeret (*Helleborus niger* L.)¹ húznak a fülébe.

¹ Vásrhelyen táragy gyökernek mondják.

Ha megdöglük, búslakodnak utána; az asszony meg is siratja, ami nem is csoda, mert sokat vergődik vele, keservesen neveli, oda egy esztendei remény. Az elpusztult malacot régen a kertben ásták el,² ma a gyepmesterhez viszik a város végére. Ha pedig már nagyocska, megkopasztják, pörzsölik, kisütik, aztán kifőzik szappannak.

Egyed napkor (szept. 1.) befogják a malacot: árpa és kukorica darával etetgetik, utána egy kis szemes kukoricát is adnak elébe. Ha már szalonnás a jószág, keménydarát, morzsolt kukoricát adnak neki, mert szárazon elvásik a foga. Nap-nap után, *szemlátomást* hízik. *Félhízott* korában a gazda is sűrűbben nézi, méregeti, számítgatja, mennyit hízik. Madzagot vesz elő és ahol *legmélyebb* a disznó, a hasa alatt átveszi, a hátaközepén összefogja és itt az összeérésnél csomót köt rá. Egy hét múlva megint méri és megint csomót köt rá. A két csomó közti távolság mutatja a szaporodást, a hízást. Ha két rőfös madzag éri körül a disznót, akkor a súlya egy mázsa. Szokás arasszal is mérni. A disznót a nyakacsigolyájától a farkatövéig megaraszolja. Hat arasz és négy újjnyi: egy mázsa. A gyakorlott, élelmes ember *szömré* is megmondja a súlyát.

A vásárhelyi ember úgy hiszi, hogy addig hízik legjobban a disznó, míg csípi a légy a fülét, mert akkor mérgesen eszik, füle, farka jár. Amelyik disznó *földel* (földet eszik), annak a ganéja nem szép, nem tiszta-érga, mint a kukoricadara: nem jó hízó. A jó hízó meg megeszi a *maga* ganéját. A teljesen kihízott disznó mikor már nem nehezedik: finomodik, amit úgy mondanak: *érik a disznó*. Az érett disznó bőre megnyomva visszarugódik.

Ha nem éri a disznót valami baj, november derekára *készen van*. Ilyenkor már rendesen *befog az idő*: hideg van, a *disznó éte is megbomlik*: lehet ölni. Ezelőtt, mikor még kemény telek jártak, Örzsébetre (nov. 19.) rendesen leesett a hó, vagy mint a nép mondja: *mögrázta Érzsók a pöndölt*, igen csak erre a napra vágtak. Szokás volt még Katalin (nov. 25.), András (nov. 30.), Luca (dec. 13.) napjára ölni, a dandárja azonban *ünnepetibe* (karácsony hete), meg *két karácsony közt* (karácsony és újév közt) volt és van.

Szegény embernél családi örömnapp, nagy esemény a disznóölés. Esztendei fáradozásnak, vergődésnek ilyenkor látják az eredményét, hasznát. Egyszer esik esztendőben, hát erre *rátörekednek*, ezt az alkalmat megünneplik, lakomát, tort ülnek rá. Ezen a napon nem szűkölködnek. Béke, elégedettség van. Munkájuk után való Isten áldása még a fősványt is adakozóvá, emberszeretővé változtatja. Vásárhelyi disznótorból ajándék nélkül senkit se eresztenek el. Azután meg azt is felgondolják, ugyan megérik e többször, hogy disznót ölhetnek; senki se lát a jövőbe, hát ezen a napon legyen vigasság, barátság, egyetértés. Disznótorkor az is valóra szokott válni, ami még a szeretet ünnepén, karácsonykor se történik meg: a család hosszantartó haragjai kibékülnek. Vérszerinti rokonok, komák, távolabbi ismerősök, barátok, kik évekig jártak egymás mellett szótlannul, jó nézést se mutatván egymás iránt, a disznótorba hí-

² A dögdisznót úgy kell elásni, hogy feje az épülettől el — kifele álljon, ne térjen vissza a dög.

vással, a gazda személyes hívása folytán, elmulik, elfelejtődik a gyűlölet, neheztelés: megbékélnek.

A disznóölés, disznótör, ha furesán hangzik is, legtöbb esetben az ágyban határozódik el. Hosszú, téli éjszakákon nem tudnak aludni. Este hamar lefeksznek, nemcsak azért, mert ráérnek, de leginkább, mert fog a világbeli, minek égjen hiába. A szegény ember ilyenkor is a jövőre gondol a bizonytalan munka miatt. Mi lesz, hogy lesz? Számítgatja magában, hogy is lenne jobb. Elgondolkozik. Jóleső homályosság van a házban, a hó világítja meg a fehér szobát. A nagy csöndességben csak a gyerekek szuszogása hallatszik.

Hogy az asszony mozdul, halkán szólítja az ember:

— Anyjuk!

— Mi az?

— Alszol?

— Nem. Hát maga?

— Én sē. Azt számítom most, hogy lē köllene vágni ezöket a jószágokat.

— Dehogy engedöm, dehogy engedöm! Sömmennyiér sē, mikor milyen szépek, mennyire szeretöm őket.

— De én mög nem szeretöm, ahogy ösznek. Tēnnap is ott hagyták a kukoricát!

— Öszik még az annyit, hogy fönn tartja magát.

— Inkább fogy mán, mint szaporodik.

— Nem öljük, mer addig nem fogy.

— Na, de eleség sines mán, mög a zsírosbödön feneke is möglátszik. Nem gyözzük magunkat pénzön vött zsírral. De mög az égyiknek, akit tésis tuce, fáj a lába, a lösz belöle, hogy mögromlik.

Nem szól az asszony sokáig. Az óra beleüt a csöndességbe.

Az ember kezd panaszkodni, hogy kikopnak mindenből, oszt pénz sines; föl sorol minden bajt, mikor egyszer közbevág az asszony:

— Hát nem bánom, ha úgy gondolja maga is. De kit kéne elhíni?

Rátérnek tüstént, ki legyen a *böllér*, *böllérasszony* (= a hentes dolgát végző rokonok és feleségeik), kit hívjanak meg vacsorára. Egyenként sorolják fel sógort, komát, jó szomszédot. Meghányják, vetik, ki lenne jó; ki bánik jól a disznóval, t. i. ki ért a *fölszödэшöz*. Ki a rendes beszédű, magaviseletű, ki a *pálinkásbutykos* (= részeges). Az ilyen is jó azért, ha nem kerül más, azzal engesztelődnek meg: „majd becsukjuk a disznó helyére”. Elmondogatják, kinek milyen a felesége, jó dolgos-e, nem tépi-e össze a belet, tud-e jó rétest sütni stb. Bírálgatják jó és rossz szokásaikat. Egyik azért, másik másért nem kell. Közbe-közbe majd-majd öszszekapnak, mert az asszony valamelyik ángyót ki nem állhatja, mióta pletykált rá, hát nem is hívja meg. Kivilágosodik mikorra dülöre jutnak. Vacsorára elsősorban éltesebb embereket hívnak meg a hozzátartozók közül, szomszédokat, az uccában lakó mesterembert, meg úri embert is megtisztelnak, legkivált a gyerek tanítóját.

A kiválasztottakat az ember sorra járja, lesz-e érkezésük. Gondoskodik kocsis emberről, ki a disznót kiviszi pörzsölni. Pálinkát szerez be, a lehetőségig ismerős gazda helyről, nem pedig depóból. Az asszony meg

a boltot járja. Bevásárol, sőt, paprikát, borsot, kását, azonkívül élesztő, mák, cukor is kell a réteshez, kalácshoz.

Disznóölés előtti délután nagy a sürgés-forgás, tisztogatás a háznál. Készülődnek a nagy napra. Megmossák a zsírosbödönt, kisteknőt, nagyteknőt, hosszú asztalt, dézsákat, kolbásztöltőt; tepsit, bográcsot kisúrolják, élesztőszáritókat lehozzák a padlásról, meleg vízzel megmosásuk. Mindenféle a disznóöléshez szükséges tárgyat elmosnak, hogy tiszta legyen és ne akkor kapkodjanak, mikor már kell.

A gyerekeknek is jut dolog. Egyik kukoricát fejt, még pedig nagy-szeműt, amivel majd a hurokat mossák; másik szemes borsot tör mozsárban; harmadik foghagymát tisztít. Mindenkinek kerül dolga, aprajának-nagyjának egyaránt.

Az ember se pihen: köszörüléshez készülődik. Beviszi a házba a köszörűkövet, vizet önt a vályújába és megfordítja a követ mennyire ér bele, kell-e több víz. Majd összeszedi a köszörűlnivalókat. Ha van nagyocská fia, az hajtja a köszörűkövet, ha pedig aprók a *családok*, átszólítja a szomszédot, hogy *megcsapassák* a késeket. Hozzáfognak a köszörüléshez körülvéve a gyerekektől. Forog a kő, az ember *rátartja* a kés hol egyik, hol másik oldalát, közben szakértelemmel néz a kés élébe, látja-e?

— Kemény ez a kő, nem hordja.

A szomszéd szó nélkül hajtja hol egyik, hol másik kézzel, ami azt jelenti, hogy kiállott a karja a hajtásban. A gazda mentegeti magát:

— Rá köll ezt nyomni, nem akarja vinni. Ismét nézi a kés élet, miközben mondja is: még nem jó *sodra* van most sē.

— Majd möghúzzuk a kaszakúvel — feleli a szomszéd.

Ráhagyja a gazda. Megtörli ruhával, leteszi. Másikat vesz elő. A kések után a kis balta, bárd következik. Legutoljára a gyerekek bicskáját is *megfényesíti*. A megköszörült szerszámokat a kemence torkára száraz helyre teszi.

Köszörülés végeztével a gyerekek *letakarodnak*. Ha a csigaccsinálást erre a napra hagyták, ekkorára ezt is *megpödrték* az asszonyok. A segítség hazamegy. A házbeliek is lefekszenek, mert reggel jókor kell kelni.

Disznóölés reggelén hajnali 4 órakor már fent van a ház kicsinye-nagyja. A gyerekek izgatottan várják a bölléreket. Dicsekednek, ki meri megfogni a disznót, mikor ölik. Ezer kérdéssel ostromolják apjukat, anyjukat. Iskolába se mennek most, elkéredzettek a nagy alkalomra. Láb alatt vannak pedig lépten-nyomon, de hát nem mindennap esik disznótor és gyerek nélkül el se lehet képzelni azt.

Az asszony fűt a böllérpogácsának, mely ha megsült, a kemence tetejére szakajtókosárba vagy tálba teszi s letakarja, hogy el ne hűljön. Disznómosni kantában vizet tesz be a kemencébe. Majd hozzáfog kását fakadoztatni. Talpig gőzben áll a pitar. Az ember meg a szobában pálinkát tölt butyellába. Az asztalon tányérra teszi a zöld butyellát, hogy ami esetleg kívül megy, a tányérban maradjon és kis tölcserén önti bele vi-gyázva. Hideg helyre, ablakba teszi. Aztán bekészíti a hosszúasztalt, ahol nines, ott a házban álló asztalt nyitják széjjel.

Kinyitják a kaput és várják a bölléreket. Jönnek is, ki előbb, ki utóbb, felkészülődve. Vasvilla a vállon, szőrtarisznya a hátán benne a hurkatöltő és kislámpás, mely utóbbi arravaló, hogy sötétben lássák a pallót, gödröt. Csizmaszárban a kések ruhábatekerve. Az asszonyok kötőt visznek, meg bicskát. Általában ők később, világossal mennek, mikor a legszükségesebb háziteendőt elvégezték.

A böllérek topognak, csizmájukról, ruhájukról a havat letisztítják. A vasvillát az eresz alatt hagyják. Zörgésükre a betámasztott pitarajtót kinyitják, amikor nagy gőz csapódik ki, a bent levők körvonala is alig látszik. Belőlkerülnek a böllérek. Beköszönnek:

— Adjon Isten jó röggelt! Egészségükre az éccakai nyugodalmat — ha vót.

— Vót, hála Istennek, válaszol a gazda, előbb megköszönvén a kérdést.

— Fölvirradtak?

— Föl, hangzik a válasz s mindjárt az időjárásra terelődik a szó.

— Milyen idő van odakint?

— Ropogós. *Anyjáról fú a szél.*

— Az a jó, nem pállik mög a hurka — feleli örvendezve a gazda. Aztán betessékeli és leülteti az érkezőket, kik előbb leteszik magukról batyujokat. Szűrt, tarisznját az ágyvégebe, vacokra; hurkatöltőt a kukó szájába, késeiket a párkányra, kemencetorkára, a lámpást pedig az ajtó mögé akasztják föl a fogasra. A gazda előveszi az ablakból a butyellát. Maga iszik először.

— Isten éltesse! — köszönti az érkezőket.

— Isten áldja mög — felelik rá mindannyian és mikor ivott, *egészségire* kívánják. Nyújtja a gazda: „fogja na! Ékkis szíverősítő“. Jár kézről-kézre, sorba. Mindenik mond valamit: Én is mögeuppantom. — Szippantunk na. — Hocide, hadd csókolom mög Tühögyi Zsuzsit. — Adjon Isten hosszú kolbászt, vastag szalonnát! — kívánja a legöregebb, visszaadván a butyellát a gazdának. Rágyújtanak s pipaszó mellett megy a beszélgetés, mely ha csöndesedik, valamelyik serényebb rögtön kérdezi:

— Öljük é mán?

— Hamar lösz. Möglátszik még a gerenda az ablakba. Nem látjuk még, nem jó helyre szúrnunk — mondogatják a higgadtabbak. Tovább beszélnek.

— Nézzünk mán ki, oszt haladjunk, mert az idő eljár! — adja az intést egyik.

A gazda is türelmetlenkedik, mentegeti is magát, hogy egyik sógort várnák még, aki legjobban tudja a disznót megszúrni.

Élénk diskurálás keletkezik az ölésről. Mindenik tud esetet, hogy itt, meg itt, hogy szaladt el, hogy ugrott le a kocsiról, hogy ült hátulsó fertályára . . . Jóízút nevetnek rajta.

Megjön a várt sógor is. Neki esnek, van mit hallgatnia. Nem is szól sokáig, csak mikor alább hagynak az inceselkedők, kezdi magát kibeszélni.

— Fölérzöttem én, de az óra mögállott — piszkos mán a nehésség essön bele — nem tudtuk az időt, mő tájon van. Hogy sötét vót, vártunk még. Aztán mög elaludtunk.

Nem hiszik neki. Viccelik:

— Ráfeküdtél a pöndölre . . .

Abban marad a csipkelődés, mert az asszony reggelit készít be, szalonnát, téli túrót, meg böllérpogácsát tesz elibök s kínálja. Nem is kériük magukat a böllérek, előbb azonban a pálinkás butyella sorba jár.

A kocsi is itt van már. A gazda pálinkát visz a kocsisnak és ráparancsol a böllérekre, hogy elég szalmát rakjanak fel, jól megsüssék a disznót.

A böllérek mentül hamarabb elvégzik a reggelizést, indulnak a disznót lefogni. A gyerekek szaladnak előre, a félénkek bentmaradnak. Legújabban a gazdasszony bögrét visz vért felvenni véreshurkának.

Kinyitják az olajtót, a rajta kijött disznót megkapják, jobb oldalára rántják, lefogják. Egyik böllér a csizmaszárból kihúzott hegyes disznóölő késsel a gegőjénél beleszúr, az első két lába közt irányítva a szívét igyekszik megszúrni, mit ha eltalál, meg se nyikkan a disznó. Ilyenkor a kés éle felfelé, illetőleg a hasa fele van. Ha nem jól szúrják meg a disznót, hosszan, sokáig *sivalkodik*; ha a gégejét vágják el: *hö-rög*. — Ha több disznó is van, vészjóslóan *röfög* a többi, míg hasonló módon ki nem oltják életét.

A disznó sikítására bedugják a házban maradt gyerekek a fülüket, csak amikor megölték, jönnek ki nézni a disznót, meg a földön elfolyt aludt véré, körülállva azt. A böllérek megtörülnek a véres kést a szőréhez, a sörtéjét pedig megtépi, összekötik és az eresz alá a koszorúfára teszik, vagy kamrába viszik. Meszelőt készíttetnek belőle a cigánnyal. Azután létrát hoznak elő, melyre ráhencsörítik, úgy húzzák a kocsig. Ott az alsóvényre teszik a létra egyik végét s felhúzzák oly módon, hogy a kocsis fent a kocsin húzza, a böllérek pedig alól tolják. Mikor fent van, a létráról lefordítják a szalmára, a saroglyát felkötik. A létra a kocsin marad, föhajítják még a kopott söprűt is, amivel majd a disznót megsöprik a pörnyétől. A gyerekek nyitják a kaput. Viszik a disznót a pörzsölőhelyre. A böllérek gyalog mennek egymásután, vállukon a vasvilla. Visznek egy rossz kantát, vagy vödört is, meg rossz kaparókést, mert a jónak az éle kilágyul a tűzben. Utánuk a gyerekek.

Ha közel van a pörzsölőhely, vagyha készen vesznek³ disznót olyan embertől, ki közel lakik a pörzsölőhelyhez, meg a nagyon szegény helyen, ahol kocsira nem számíthatnak, akkor lehajtják a disznót és ott a helyszínen ölik meg.

Pörzsölni olyan helyen szoktak, ahol a tűz nem tehet kárt az épületekben, mint pl. a városszéleken (Paperei lapos, Cigányér stb.) a város apró térségein kerestek mellett, régi kocsmák körül, malmok alatt, széles uccákon is az árkot áthidaló *dobogók* előtt. Másutt nem szabad. Régi tilalom ez, melynek betartását a gyakori szerencsétlenségek miatt tették kötelességgé a lakosoknak a város vezetői.⁴

³ Készen vett disznóból *életre* (vér, böndő, bél) 18—20—21 kg.-t enged el az eladó. Kupecsek 23—25 kg.-t számitanak.

⁴ Az 1784. nov. 28.-i publikáció így szól: „Senki a Városban disznót ne perzseljen, hanem kivigye, mert akit a Fő Tiszt úr emberei rajta kapnak, sertését konfiskálják, magát árestomba hajtják.



Mikor kiérnek a *tőtthelyre*, a disznót leeresztik a kocsiról létrán, vagy leemelik a böllérek, azután a szalmát ledűrják. Ha nincs tiszta hely, a havat elsöprik, a fagyos földön szalmát teritenek el és arra fektetik a disznót hasra. Úgy állítják, hogy farral szélnek legyen, a tűz végig szaladjon rajta. A két első lábára ráhág egyik böllér, a másik, a hátulsó lábait fogja és húzza, hogy így kinyújtva süljön meg. Most ölnyi szalmát szórnak rá és meggyújtják. Nagy lánggal lobog fel a tűz, messze látszik a fehérségben. Körülötte a böllérek sötétlenek. Néznek a tűzbe. Örülnek a gyerekek, ugrándoznak. Mikor a szalma elég, söprűvel szél alá, a disznó fejéhez söprik a pörnyét; késsel kaparják, tisztogatják a disznót, hogy a szőrrel a sár, por kimenjen, hogy így jobban megpiríthassák a bőrét.

A gyerekek szél alól, a disznó fejénél tüzet csinálnak, ennél gyújtják meg a villára vett szalmát a böllérek valahányszor leég a disznóról. Ha elfelejtkeznek a tűzről, fújják a parazsat, hogy fellobbanjon. Ilyen kis tűz akkor is van, ha nincs gyerek a perzselésnél.

Megpörzsölés alatt se szünetel az a tréfálkozás, mely disznóölés alkalmával végighúzódik egész napi munkájukon, mulatozásukon. Egyik csendes böllér pálinkás üveget vesz ki belső zsebéből, azon komolyan iszik először maga, aztán nyújtja társainak, kik ivásközben veszik észre, hogy nem pálinka, de tiszta víz van benne, azonban a világ minden kincséért se figyelmeztetnék a többieket, hanem nyújtják tovább. Kézről-kézre adódik az üveg, csak mikor visszakerül gazdájához, szólal meg valamelyik, hogy jó pálinka, de *nem tartja a sodrát*. Annál inkább tartja a jó kedv, ártatlan humor, mely belőlük lépten-nyomon kitör. Találnak is módot, hogy visszaadják külön-külön a rászedést.

Ha az első tűzzel elég jól leég a szőr a disznóról, azután vasvillára vesznek szalmát, a kis tűznél meggyújtják és úgy tartják a disznó oldalához, *jártatják, vezetgetik* a böllérek végig-végig minden részén, hogy egyformán pörzsölődjön s mikor már a szalma elég, a parazsat rarázza a disznó hátára, a villával húzogatja el a szőrös helyre. Minden elégett villaszalma után lesöprik a disznót és megkaparják. Ha a hátát, meg a két oldalát megpörzsölték, gerincere fordítják és téglával vagy fagyos görönggyel oldalát megtámasztják. Mikor a szőr teljesen leégett, azután már csak pirítják, sütögetik a bőrét. Időközönként a vasvilla megtüzesedett ágával sütögetik a hajlatban a szőrt, meg a lábáról. Ha átmelegszik a lába, próbálják a körmöket leszedni, mely ha nem jön le könnyen, tovább melegítik, mert ha hamar leveszik a körmöt, összerándul a láb. A disznó leszedett körmeit összeszedik orvosságnak.

Megtörténik, hogy még a disznóbőre és kireped. Ilyen helyeken sárral kenik be gyenge időben, kemény hidegben pedig vizet öntenek rá minden villa szalma után, hogy a zsír ki ne süljön.

Ha jól bánnak a disznóval, megpirul pirosra, *sötét borszinűre*, tapogatva nem pufog, hanem kopog. Ha jól megsütik, *piros, mint a rózsa* és jóízű; a nyers: fakó és ízetlen.

A megpörzsölt disznót vízzel meglocsolják és egy csóva szalmával pernyés vízzel bekenik. A vizes pernyétől a bőr meggyöngyül, nem szakad ki, ha fogják. Ismét ráhencserítik a létrára, felteszik a kocsi- és lassú

lépésben viszik haza. A nagyon szegény pedig olajtóra teszi és kézi számkón vagy talicskán tolja haza boldog elégedetten a pirosra sült, gözölgő disznót.

Míg a böllérek a disznót perzselik, addig otthon a bölléraszonyok a hurkába való kását fakadoztatják. A katlanon vízzel van tele az üst. Tüzelnek alá erősen s mikor forr a víz, beleöntik a kását, előbb azonban négy-öt meleg léből is elmossák. A fődővel leborított kása a vízzel forr, majd elkezd *fakadni*, puhulni, majd csak felelfőzésben van, mikor leveszik az üstöt a tűzről. Közben sűrűn nézik fakanállal, a nagy gőzben alig látnak. Most egy tálba mernek a kifakadozott kásából, hideg vizet öntenek rá kézzel kavarják és addig mossák újabb lébe, míg tiszta nem lesz szürkés színű sűrű, sikos, nyirkos leve. Egy disznó beléhez 3 kiló kása kell. Ma már rizskásával töltik a hurkát, ezelőtt azonban gazdag helyen is köleskását használták. A tiszta kását két összomarekkal kicsavargatják és csikmák-szűrőbe vagy kosárba rakják, mint a korpaelesztőt szokás kiszagztatáskor. A meleg kásalevet, meg a hideg vizet dézsába öntik és a pörzsöléstől behozott disznó megmosására használják fel a kemencében levő tiszta vízzel.

A kása fakadoztatása után, de közben is, ki-kiszaladnak a bölléraszonyok az uccára, várják, lesik, hozzák-e már a disznót. Vizet forralnak, dézsát, bögrét, köcsögöt készítenek elő a disznómosáshoz, ezenkívül egy darab tiszta, fehér ruhát, az úgynevezett *vérös ruhát*, mellyel *felszedéskor* a disznóban levő vért mossák ki, szíttatják föl.

Ha a bölléreket az eső nem hátráltatja a pörzsölésben, meg ha nem koloncos a disznó, 9 órára hazaviszik.

Otthon, közel a kúthoz és pörnyegödörhöz, elterítenek három-négy kéve kukoricaszárat, vagy rőzsét; ma már ezeket ol- vagy szinajtó helyettesíti. Az olajtó mellett egyik dézsában meleg, másikban hideg víz van. A disznót ismét létrán veszik le a kocsiról és az ajtóra gurítják rá oldalvást. A kocsist a gazda, ha idegen, kifizeti, ha atyafi vagy jóbarát, megköszöni a szíveségét, mindkét esetben pálinkával is megkínálja. A böllér ezalatt kihozza a párkányról az éles kést, leönti meleg vízzel a disznót, aztán rálép az ajtóra úgy, hogy a disznó lába között van és az éles késsel, két kézre fogván azt, kaparja a bőrét *pirosra, fehérre*, már ahogy megsült, az asszonyok egyike pedig vagy nagyocska gyerek, öntögeti a vizet arra a helyre, ahol a böllér kaparja. A kásalével a piszkát, a nagyját tisztítják, azután tisztavízzel öntözik. Ha két böllér jut egy disznóhoz, egyik a fejét, fülét, száját tisztítja, míg a másik a hátát és oldalát kaparja.

Először az egyik oldalát tisztítják meg, akkor a disznót az olajtó egyik részére húzzák, a másik nagyobb részére vödör vizet öntenek, seprével lesöprik és ide a tiszta helyre fordítják a disznót megkapart oldalával. Ha a másik oldalával is készen vannak, gerincere fordítják lábbal felfele, és téglá vagy fadarabbal megtámasztják, hogy el ne forduljon, amikor a hasát, meg a lábakat takarítják. Körme közül a piszkot kidarabolják bőrostól. A fülét esőcsutkával dörzsölik, ki is hasítják, hogy jobban hozzáférjenek. Utoljára az orrát, szájaszélét, szemekörnyékét tisztogatják.

Mikor szép tisztára megkaparták, először a négy lábat veszik le, ki hogy akarja, szereti. Ahol nagy sonkát szeretnek, ott első lábával a lapockát, hátulsóval a keresztcsontot is hozzáveszik. Kis sonkavételnél *gondolomra* kanyarítják ki a lábat és külön veszik a lapockát, külön a keresztcsontot.⁵ A levágott lábakat a böllérasszonyok a ház elébe hordják az élesztőszárítóra. A gyerekek segítenek hordani, csupa csatakosak lesznek, eláznak-fáznak, de nem panaszkodnak a félvilágért sem, sőt boldogan dicsekednek segítkezésöikkel.

A lábak levétele után hasra fordítják a disznót az ólajtó közepén és a fejét veszik le. A böllér a szája végétől kezdi vágni késsel csontig, a füle háta mögött a tarkóján keresztül a száj másik végéhez fordítja vissza a kést. Ezután csontvágóval az állkapeát elveri két felől. Most megfogja az orrt, egyet tekerít rajta és lecsavarja a fejet. A torkot késsel vágja le úgy, hogy a nyelv ott marad az állon a tüdő, szív, csigérrel együtt. A fejét és minden egyes véres darabot hideg vízben megmossák.

Most következik a tulajdonképpeni felbontás, *felszedés*. A böllér a disznó hátát a leggerincén fejétől kezdve végighasítja, a farka tövénél úgy kerekíti ki, hogy a gerinccel a farok is együtt legyen, egészen jön le. A gerincről csontvágóbaltával az oldalbordát kétfelől vigyázva elveri, hogy a belet ki ne vágja, meg ne sértse; a farkánál kezdi felszakítani, úgy halad a feje felé és a két nyújja porcos fejét is elüti és a gerincét, amit *orjának* neveznek, a farkával együtt kiemeli.

A felbontásnál ott vannak az asszonyok, kik a belet várják, lévén az ő munkájuk annak felbontása, minden részével való elbánása. Jelen van a gazdasszony is; valamennyien azt lesik, milyen vastag, zsíros a szalonna, mely ha a disznó idejéhez képest elég vastag, kivált ha *ikrás*, *paizsos*, azaz teljesen érett, hálálkodva mondogatják: „Szépen fizetött, ögyem mög a kedves jószágomat”. — „Ilyet adjon jövőre is az Úr Isten!”

A tüdő, szív, nyelv és csiger (= gegő) együtt vevődik ki. A szívről a *kutyafülét* (= billentyű) levágván, dézsában megmossák.

A gerinc kivétele folytán kétfeledőlt disznóból a bárzsingot fölveszi a böllér, csomót köt rá, hogy a bél meg ne eredjen s ráveti a bélre. A májánál keresztül vágja a bélhártyát, kétfelől elfejti a hús és a hájtól, hátul pedig a bélvéget kikerekíti s ezzel a bél felszabadulván, kiöleli a nagy tálba, ezelőtt bélteknőbe, melyet az asszonyok sietve visznek a konyhába, hogy ki ne hűljön.

Véres ruhával kimossák a torkosát, kihajtják belőle a véres vizet, mely az állkapeán folyik ki s a kicsavart ruhával kiszíttatják mindenütt. A téglát elveszik kétfelől, a mell- és farporcogót kivágják és a két oldal kiterül egészen.

Sorban következik ezután: a két oldalborda, a vöröses színű két hosszú- vagy nyak és ugyanennek a farcomb felőli fehérszínű felerésze a fehérpecsenye, nyújja (= szegye), hár, két körösztcsont és két lapocka. Utoljára veszi az állat a torkossal együtt. Mindezeket megmossák, öblögetik és a házba viszik a hosszúasztalra.

A szalonnán maradt apró u. n. *árvahúsokat megszedik* külön tálba, amit a kolbászba használnak föl, de előbb a kövértől sorba tisztítják.

⁵ Szoktak venni közép nagy sonkát is, amikor derékban vágják el a lapockát és keresztcsontot.

Külön veszik a tökháját az ártán disznónál és kisütik. A szalonnát a hasa közepén kétféle hasítják és a széklábra terítik ki hűlni. Leöntik egy vödör hideg vízzel és ott hagyják, még csak sózni nem kell, vagyis, míg a húsokat fel nem vágják. Langyos időben egy üst forró vizet mentül magasabbról öntenek rá, akkor nem avasodik meg.

Mielőtt hozzáfognának a hús feldolgozásához, megmázsálják a szét-szedett részeket. Az eresz alatt felkötött mázsáló (római mérleg) láncos négyszögletes tányérjára rakják előbb a szalonnát. Rendesen a legöregebb hozzáértő végzi a mérést, nagy szakértelemmel húzogatván a mázsa szárán a súlyozó körtét, míg eltalálja az egyensúlyt. Pápaszem segítségével és az esethez illő komoly ábrázattal olvassa le a mutatott súlyösszeget a körülállók jóleső, hálálkodó sóhajtásai közt. Azután ráteszik a hájat. Különmérik a többi húsrészeket. Végül megmértetkeznek az asszonyok, emberek, sőt a gyerekek is, ami nagy élénkséggel szokott történni.

Most már hozzá fognak a hús feldolgozásához, de előbb a pitarban megmossák későket, kezüket és fehér kötöt kötnek elibük.

Ahány ház, annyi szokás, mégis leginkább úgy szokott lenni, hogy a böllérek a házban, a böllérasszonyok a pitarban végzik teendőjüket, csak ha nyitott kéményű a pitar és ha nagy hideg van, húzódnak be a házba hurolni és hurkát tölteni.

A hús feldolgozásánál elsősorban a paprikáshúsnak valót szedik össze, mert délre az az ebéd. Rendesen éltesebb böllér főzi a paprikáshúst, akinek jó szájíze van. Először is a disznófejet megnyúzza, (a bőrét később felfüstölik), a csontos részét kettévágja, a velőt kiveszi, tiszta fehér ruhába köti és tesz bele borsot, sót, paprikát. A fejecsont jön a bogrács fenekére, melybe előbb sót tesz és csöves paprikát elhasogatva, azután az állcsont, orr, fül következik. Sok helyen a szívet, nyelvet és a csigert is beleteszik. A máj is a paprikásba jön, melyet felefővésében feldarabolnak késfoknyi vastagra. A májjal együtt szokták még a vesét is. Belerakja a *nadrágszíjat* (lépe) is, úgyszintén az apró csontos húsokat és oldalvégeket. Levet annyit önt rá, hogy fölerje, szaporítani ne kellessen. Öregebb húsrá többet, fiatalabbra kevesebbet. Csöndes, rendesen gané (= tőzeg) tűznél fő. Az abált májnak fölül a tetején kell lenni, de csak azután, mikor az alsó része megfőtt és *megrázkódik* fenékgig. Ekkor, ha *szépen beszél*: rotyog egyaránt és nem bigyög-bugyog, megfordítja, amit aztán többször is megtesz, vagyis leveszi a tűzről és a bográcsot fülénél fogva előbb *riszálja*, aztán *fordítja*.

Ha megfőtt: *főlpaprikázza*. Kistálba levet mer ki, abba teszi a tört paprikát és összekavarva a paprikáshúsrá önti. Ha paprikával főne meg a hús, kozmás lenne a leve. A paprikáshús akkor fő meg, ha a csontról lejön a hús; a szagáról is megmondja az ügyes böllér: nem nyershús szagú.

Levest orjából főznek, de szoktak vöröshagymalevest is karikára vágva, ami már az asszonyok dolga.

A böllérek leszedik a húsokról a kövéret tálba, dézsába, a hájat is ideteszik, meg a szalonnából, amit ki akarnak sütni. S ha már nem fér az edényekbe, vékásba rakják. Félreteszik.

Kolbásznak szedik össze az oldalról csüngő húsokat, lapockáról is levágják kétoldalt a húst, a hájkerület húsos részét és néha a körösz

vagy tokpöcsönyét is belevágják a kolbászba való közé. A szalonáról megszedett apró húsokat már említettem.

A körösztosontokról lefejtik a comb-, farrész húst, az u. n. *tokpöcsönyét*, amit körösztöpöcsönyének is mondanak, vagyis a körösztosontot kifordítják a pöcsönyéből és megtakarosítják. A nyújja közepéből csinálják a szármát (töltött káposzta).

A kolbászba való húsokat két kés közt megaprózzák, aztán bárdal, kis baltával, szekercével — márahol mi van — törik össze. A húsok törésekor a kések és bárdok, mint mondják, *nótára járnak*, vagyis nem összeviszza, hanem olyan ritmusra, mely kellemes hangzásánál fogva a munkát könnyíti, úgyannyira, hogy a böllérnek e munkájában inkább van szüksége hallására, mint látására. E jellegzetes ritmust az uccánhaladók is azonnal felismerik.

Ahogy a bél bekerül, az asszonyok ugyancsak sietnek a szétszedésével, míg ki nem hül. Először a májat veszik le a bérről, melyről az epét úgy igyekeznek levágni, hogy el ne fakadjon, be ne piszkítsa, keserűvé ne tegye a májat. Elhajítják. Sok helyen epeszappan készítésre használják, mely az arcról a pattogzásokat elmulasztja. A vízhólyagját a gyerekeknek adják; aztán leveszik a vesét, *nadrágszíjat* (lépet),⁶ fehérmáját. Ezek után a fodorhájról kezdik lefosztani a vékonybelet, melynek végét bekötik fonállal, házicérnával és elvágják tőle a pucrot (= gyomor) meg a vakbelet, amit *pálanyjának* mondanak.⁷ A vastag bérről lekerült kövéreket megabálják és hurkába használják, de előbb hideg vízre teszik és megsütik. Amit nem használnak hurkába, tepsibe kisütik, külön edényben tartják. Mivel hamar megavasodik, először a bélzsírt használják el. Gazda helyen bejáró szegény asszonynak adják vagy töpörtösbe teszik.

A vékony belet kiviszik a pörnyegödörhöz, elvágják öles hasszúságúra, két újj közt kihúzogatják a ganét (= bélsár) belőle, köcsögből vagy bögréből langyos vizet öntenek bele: *eresztik a belet*.

A kieregetett beldarabokat a pítarba visszaviszik tában vagy teknoében, melyben langyos víz van és egyenként *kiforgatják* fakanál nyélre húzogatva, amikor fonákul marad.

A kiforgatott beleket mangorlósulyok síma hátulján, újabban deszkalapon fakéssel, húrolófával, ilyenek hiányában vaskés fokával *húrolják*: a bélben levő nyákhártyát lekapaják. Aztán fölfújják s ahol piszkot, vörös foltot látnak rajta, ott tovább kaparják. A tiszta húrokat langyos vízbe teszik, megmossák három-négy lérről is. Bögrében áll a langyos vízben, míg a kolbászt nem töltik.

Másik asszony a vastag belet szedi széjjel kézzel, a kövértől késsel tisztítja, mit hideg vízre tesznek, megabárolják s hurkába elhasználják. A bélteknoében kiviszi a pörnyegödörhöz, félrőfös nagyra eldarabolja, aztán az egyik végét befogja, a másikon pedig egy asszony meleg vizet

⁶ A lépet a disznóól küszöbön belől szokták elásni olyan ruhában, mit konyhában használnak 9 csomó só, 9 nyírfasöprűkóró és 3 gerizd foghagymával. Követ is tesznek rá, hogy a disznó ne dúrja. Mindezt azért csinálják, hogy ne pusztuljon a disznó.

⁷ A pucorból (gyomor) lesz a nagy gömböc, a vakbélből (a vastag hurkának az a része, hol a vékonybél beletorkolik) a kis gömböc. Régen a gyomrot megmosva eltették és *pacallevest* főztek belőle meg tejoltónak használták.

önt bele s aki a belet fogja, megrázogatja, aztán kiereszti. Ezt annyiszor ismétlik, míg a bélsár ki nem megy belőle. Eresztés után visszaviszik a pitarba, langyos vizet öntenek rá és *megszínelik*: körömmel csipkedik róla a piszkot, léhát stb. Színelés után kiforgatják és szemes kukoricával meleg vízben mossák, dörzsölik tíz-tizenöt léből is, míg csak síkos. Néha lágysóval, sőt vöröshagymával is behintik, hogy a piszkot lemarja róla, a szagát kivegye. Újjon próbálják, hogy lecsúszik-e? Ha síkos a bél, a levét leöntik róla, a kukoricát tyúkoknak vetik ki és még két léből a belet megszínelik. Azután szilkében áll, míg töltésre nem kerül a sor.

Amint a bél bekerül és leszedik róla a májat, vesét, lépét, fehér-máját, tüdőt, szívet, mindjárt teszik az *abáló vízbe, megabálják* a torkosával együtt. Az abált vesét hosszában kétfelé vágják a közepén s kitisztítják belőle a nyálkásságot. Leginkább apró kockára felvágva levesbe főzik, sok helyen a paprikás húsbá szelik fel hosszukásra. A máj is odakerül. Az abálovizet vagy amint mondják *fonnyó levét* nem öntik ki, hanem a hidegre teszik,⁸ hogy tetején a *fonnyó zsír* megfagyjon, amit összeszednek szappannak. Ótvaras gyereket szoktak vele kenni.

Mire az abálás, béleresztés, húrolás, azután a húrok szedése, kolbásznak vágása megtörténik, délre jár az idő. Megfőtt az órjaleves és a paprikáshús is, mely utóbbi mellé savanya uborkát, vörös répát tálalnak fel. Ebédhez látnak, de előbb megmosakodnak. A paprikáshúsban főtt agyvelejét rendesen idős ember eszi meg, vagy elosztják azoknak, akik szeretik. Egy-két pohár bort is isznak, de nem sokat időznek az asztalnál, hanem dolog után látnak, várja a kolbász az embereket, a hurka meg az asszonyokat.

Ebéd után a böllérek a kolbász készítéséhez látnak. A hozzávaló húst, szedelékeket ekkorra már összevágták apróra, most a megtisztított foghagymát a kolbásztöltő tolója végével összetörik és megkéselik, amit aztán és megfelelő só-t a húsbá tesznek; mostanában tört paprikát és tört borsot is. Összekeverik a hússal. *Meghagyják az ízét*, azaz több ízben kóstolják és kóstoltatják a gazdasszonnyal is, elég sós-e, kell-e bele paprika vagy bors? Ha helyben hagyja a gazdasszony és a hús is készen van, akkor egy szál húrt a kolbásztöltő vékony csőjére ráfejik, előbb a töltő tokját teletömik hússal és míg a gyomrával a tolját nyomja egyik böllér, két kézzel a húros csővét fogja, apródonként eresztgeti a húrt, nehogy megszaladjon. A húsba nyomkodott húst, most már kolbászt egy másik böllér kerekbe kandarítja egyik kezével, a másikban levő árral vagy nagy gombostűvel szurkálgatja, hogy a levegő kimenjen belőle, keményebbre töltődjön. A kolbász szálakat tálba rakják és kamrába teszik rúdra, hogy lecsöpögjön. Másnap füstre megy. Régen a kolbászt is tehénszarvon töltötték, mint a hurkát.

Az asszonyok ezalatt a hurkát készítik. A megabált torkosát, tüdőt és fodorháját késsel apróra összevágják és a kifakadoztatott kásával összekeverik megfelelő borssal és sóval. Tehénszarvból való hurkatöltőn, vagy a kolbásztöltő vastagabb csővén tömik a bélbe. A hurkát, gömböcöt forró tiszta vízben kifőzik; addig főzik, míg felvetődik a víz tetejére, és amikor szalmaszállal könnyen átszűrhető a bőre. Szárítókason szik-

⁸ Ezelőtt a zsíros csőbőrbé öntötték, hogy a forróvíz szíjja belőle az avasságot.

kad. Hurkafőzéskor tréfálva kérdezik a böllérek: „mozog-e már?” (t. i. a hurka). Mire a fehéröselédek, kivált az elevenebbje, nemcsak megfelel, hanem egy darabkát az inceselkedő böllér kötője madzagjához, vagy ruhájához erősít észrevétlenül, amin aztán van nevetés.

A böllérek még ezek után feldarabolják a sütnivaló hájat és a szalonnát bőröstől, de le is szokták húzni a bőrét, amit a körömmel együtt kocsonyának főznek később.

Rendesen a gazda sózza az ennivaló szalonnát és a húst. Ezelőtt a házban az ágy alatt, meg a padláson teknőben vagy kéve csutkaszáron sózták le a szalonnát külön. Most a kamrában szokás. Dézsában sózódik a sonka, körösztosont, lapocka, órja, nyújja, pecsenye.

A böllérek ezzel be is fejezték munkájukat. Megtisztálkodnak, felmosakodnak és pipálnak, beszélgetnek, legfeljebb — ha akkor este kisiütik a zsírt — segítenek levenni a katlanról a vasfazekat vagy üstöt.

A gyerekek a hólyaggal játszadoznak, nádszálon felfűjják és nyötetik: a nyílását befogva combjukon nyomkodják, csupa zsíros lesz a ruhájuk. Disznótör után elveszik tőlük és dohányzaoskót készítenek belőle. Klézen száraz korpával kitorik, felső részéből levágnak, beszegik ruhával, vagy színes szalaggal.

Annál több dolguk van asszonyoknak: készülnek a vacsorához. S hogy ez nem a legnagyobb csendben történik, természetes. Jó alkalom ez nyelvük korlátlan használatára. A szármát (töltött káposzta) már elkészítették tokpecsenyéből, a háj- és nyújja kerületéből. Azzal tartják, hogy jó szármát csak disznótörkor lehet főzni. A katlanon, katlan szájánál nagy fazekakban fő az étel, kemencében sül a hurka, kolbász, pecsenye. Most a tézsfaféléket csinálják: hájastésztát, hájaspogácsát, túrós és mákos rétest.

A disznóölés torral végződik. Amint haláleset alkalmával tort ülnek az elhalt emlékére, tiszteletére, úgy a disznó halála is lakomával, vendégeskedéssel fejeződik be. Csakhogy nem komoly torral, hanem tréfásan, vígan.⁹ Régen olyan disznótörök voltak, hogy jókedvükben ríttak is. „Ma már nem siratják el a disznót, mint ezelőtt” — mondják az öregek, de annyi még megmaradt a halotti szokás paródiájaként, hogy a disznóölés napján hívott vendégeket a gazda *virrasztóba* hívja. Mert, mintahogy füllenti, szegény öreg (a család legidősebb tagját érti) befejezte. A hívottak természetesen igazi sajnálkozásukat fejezik ki. Tudakolják azután, hogy és mint történt elmulása a boldogultnak. A hívogató ájtatosan, kenetteljesen adja elő a történetet, hogy mostanában már nem evett, legutoljára is mennyire hörgött stb., csak a legvégén, mikor véletlenül kicsúszott szóval elárulja, hogy milyen virrasztóba hívogat, élvezhető az a humor, mellyel olyan ügyesen falnak állította a hívottakat. Ma is szokásban van, hogy éjfélkor eléneklik valamelyik zsoltárt vagy dicséretet.

Esteledik. Gyűlnek a vendégek, kik készültek ez alkalomra, hogy jól lakhassanak. Van nagy beszéd, zsongás a házban. Az érkezők talpra-

⁹ A jókedv, mulatozás hogy mennyire egy a disznótörrel, legjobban bizonyítja az az eset, mikor egy égett gyerek halotti torán a vigasztalóul használt bor feltűzelve a szomorkodókat, megfeledkeztek a gýászetról és az öreg após így szólott nászához: „Nászuram, lótt é vastag szalonnája?”

esett ügyes mondással lépnek be. Az asszonyok terítenek. Szítán hozzák az eldarabolt kenyeret, melyből a tányérok mellé egyet-egyet letesznek. Késről ezelőtt nem gondoskodtak, bicskája volt mindenkinek; ma is azzal eszik legjobb ízűt a vásárhelyi ember. A házigazda pálinkával kínálja meg a férfiakat, azután az asszonyokat, kik közül nem mindenik iszik.

Bekerül mindenki vacsorára. Asztalhoz tessékelik a vendégeket, kik kor szerint foglalják el helyeiket. Az éltesebbek, meg a böllérek a főhelyen, ez a *főlsőség*; az *alsóság*: a fiatalok az ajtófelőli részen, középben az asszonyok együtt. Mindenki leül, csak a *föntforgók* nem, kik az ételeket hordják és gondoskodnak, hogy ne legyen hiány semmiben sem.

Hozzák is már a főböllérasasszonyok a párolgó levest. „Jó estét kívánok” — köszönéssel lépnek be s négy ember részére tesznek egy leveses tálat, benne a tyúkhúsleves csigával, melyhez jó étvágyat kívánnak. Az asztalnál ülők is kölcsönösen jó étvágyat kívánva kanalazzák befele. Leves után hozzák a szármát. Valamelyik böllér elébe olyan kerül, melyikben veréb van, mit most esavartak káposztalevélbe, hogy hozzá érve elrepülhessen. Hangos nevetés tör ki, kivált az asszonyok révén, a tréféért. A szármára már bor dukál; a főböllér, vagy a legöregebb férfi köszöntőt mond: „engedje az Isten, hogy jövőre jobb disznót ölhessünk!” Úgy engedje az Isten — mondják rá. Szárma után a sülték: hurka, kolbász, pecsenye kerül az asztalra. Kínálgatják erősen a hurkát az asszonyok, a kolbászt az emberek. A böllérek arra kíváncsiak, milyen az asszonyoké, t. i. asszonyok készítette hurka? Kapós is az, de egyikben csodák-csodája, egy egész budlibicska találódik (valamelyik böllér lopta bele), miért aztán visszafelé dícsérik az asszonyokat, csipkedvén őket szóval, hogy beletöltöttek minden szemetet. Aminek nem is lehet más oka, minthogy sokat öntöttek a konty alá. De nem tart soká az elsőbbség, egyik asszony olyan kolbászt vesz ki, amit sehogy se tud feldarabolni. Nevetik ügyetlenségéért szörnyen. De mikor egy darab fa kerül elő belőle, az asszonyok kerekednek felül s van mit hallgatni a bölléreknek. Kár volt szólni, az asszony nyelv jobban győzi. Így évődnek egymással, míg csak valamelyik poharat nem emel az ilyen páratlan böllérekre. Jobbmódú helyen, ha ki akarnak tenni magukért, tyúkot, kappant is sütnék. — Utoljára hozzák a túrós rétest, köttes és hájas pogácsát, lepényt, fánkot, már ahol mit készítenek. A férfiak a túrós rétest és lepényt pártolják, mert arra jól esik a bor.

Vacsora végeztével az üres tányérokat kihordják, de az asztalon maradni kell sült húsnak is, pogácsának is, hogy kinek mi kell, ott találja. Ezután már a boros pohár járja, de előbb pipára gyűjtanak.

Míg a vendégség ejtőzik, azalatt a föntforgó asszonyok esznek élükön a gazdasszonnyal, nem marad el a bort kezelő csapos se, na meg a gyerekek, kik valamennyien hátul az asztalszéket ülik körül, vagy — ahol van — a kisházban vacsorálnak együttesen. Bár a gyerekek ott szeretnek lenni, ahol a nagyok. Vacsora után ott lesik a szót apjuk, sógoruk körül, ácsingóznak, tájtják a szájukat, meg bort is kérnek. Néha bizony, ha nem látják, az asztalon hagyott pipából is szippantanak egyet-egyet, csupán azért, mert tiltva van. Az életrevaló gyerek együtt dalol a felnőttekkel, ha azok dalolásba fognak. A gazda szokott nótát kezdeni, biztatva

a többit, mely ha lassú is, de ragad. A jó kis bor jó segítő eszköz. Előkerül a tambura is, régebben a bőrduda, melynek hangjaira táncolni muszáj. Meg is forgatják az asszonyokat úgy, hogy a szoknyájuk szele a lámpást is elesapja. A nótából nem fogynak ki, mert a jó bor, hol egyikből, hol másikkból alkalmas, felderítő nótákat húz elő. A régi jó nóták is előkerülnek, amelyeket még öreg apjuktól hallottak. Azt szeretik, mentül több verse van. Közbe-közbe isznak. Fokozódik a kedv. Sornóta járja, melyre ismét inni kell. Majd együtt dalolnak. Akinek melegedik a füle töve: állva dalol.

A nagy füstben és melegségben a lámpa is nehezen ég, többször ki kell nyitni az ajtót friss levegőért.

Éjfél felé a gyerekek elszenderednek, egyik a vackon, másik az ágymajban, harmadik a kukó szájában alszik.

Éjfélkor egy szívvel lélekkel felállnak és zsoltárt vagy dicséretet énekelnek.¹⁰

Kevés csendesség után újra hozzálátnak a daloláshoz, táncoláshoz. Szépen mulatoznak hajnalig, sokszor virradtig, csak azért, hogy meglásásák, hova lépnek, aminthogy akad olyan is, akinek szüksége van a világosságra. Az a jó disznótor, amelyik soká tart. Éjfélutáni két óra tájon kezdenek haza szállingózni. Legtöbbször együtt, egyszerre, *egy ajtónyílással* mennek el, de a gazdasszony addig nem engedi el őket, míg egy kis kolbászt, hurkát, paprikáshúst, pogácsát, kiflit, megymást nem ad mindegyiknek, kivált a bölléreknek. Kik ahogy jöttek, úgy mennek el tarisznyával nyakukban, vasvillával vállukon, a lámpásban égő gyertyával. Három sorjával is elköszönnek, ugyanannyiszor felhajtván Szent János poharát. De azért még búcsúzóul eléneklik:

Már barátim legyünk készen,
Menjünk innét haza.
A multság már elég volt,
Hagyjuk azt máskorra.
Edes gazdám, már elmegyünk,
Szívességed megköszönjük,
Engedelmet kérünk
Engedelmet kérünk.

Hogy mi szíves barátságból
Ide összegyűltünk,
Ételeddel, italoddal
Már megelégedtünk,
Azért mondjunk allelnjút,
Adjon Isten jóéjszakát
Ez egész háznépnek,
És az elmenőknek!

Gazda, gazdasszony kikíséri a vendégeket a kapuig, hol még egyszer elkezelnek, elköszönnek. A házbeliek is elnyugosznak.

Másnap sütik a zsírt. Töpörtőjéből — tesznek félre is — szappan fő. A bélyegét és csökét¹¹ külön sütik serpenyőben, ami aztán a töpörtőbe megy a fodor töpörtővel, melyet ezelőtt elfogyasztottak. Míg a zsír sült, elmossák a sok zsíros edényt, eszközöket, asztalt s mindazt, ami elkeveredett a disznótorban.

A kolbászt már másnap füstölik. Egy hét múlva kiszedik a sóból a húsokat, kirakják szikkadni, aztán felfüstölik. A szalonnát 2—3 hét múlva.

¹⁰ Legtöbbször a CXXII zsoltár 2. versét és a 164 dicséret (az új énekes könyvben 196-ik) 6. versét hallottam.

¹¹ A csökét olyan gyereknek szokták odaadni, aki odavizel.

A füstölőnivalókat felrakják a kéményben elhelyezett rudakra, hol a füst befogja. Úgy tartják, hogy a boglyakemence fűtésére használt szalma füstje a legjobb, attól ízebb a szalonna, mely, ha megfüstölődik, *olyan, mint a kinyílt rúzs*. Ma már füstölőben fűrézporral füstölnek.

A füstölt húsokat, kolbászt a padláson rudakra rakják, a szalonnát a szelemenre akasztják, alá nyáron rossz tepsit, tányért tesznek, hogy abba csepegjen. A hájat régen összehajtva bevarrták és a kamrában vagy padláson akasztották fel.

Legelőször fogyasztják a disznótorban megmaradt paprikáshúst, azután a hurkát, töpörtőből szépét-javát. A szíve-nyelvét hagymalevesbe. A disznókörmöt, meg a szalonnáról lehúzott bőrt kocsonyának főzik, vagy paszujban. A fejbőrét paprikásnak krumplival. Főzve fogyasztják: a körösztosontot, orját, lapockát, nyújját és sonkát. Sütve: pecsenyét, oldalt és kolbászt. A sonkából is szoktak levágni szeleteket sütni tavasszal.

A disznóhúsnek azt a legrégebbi eltartását, hogy az egész disznót lesütik kisebb-nagyobb darabokban, szeletekben és edénybe rakva zsírral leöntik, mely közt friss marad: ma már ritkán alkalmazzák; csak ha nyáron lábtörés vagy más szerencsétlenség folytán kell a disznót levágni.



X 177370